◆より良い農作業環境を見る・知る・つくる

SPACE

スペース

2006年 Vol.23 *Summer*

●はつらつユーザーレポート

岩手県一関市　佐藤　泰様／山形県山形市　会田　正美様

●新製品情報

アグリストッカ／仕舞い上手／ラインナップ

●燃料代を節約する『賢い』乾燥法！

燃料代を少なくする効率の良い乾燥方法をご紹介

●メンテナンス情報

乾燥機のお手入れ、点検チェックシート

山形県
山形花笠まつり（8月下旬）

「ヤッショ、マカショ」と艶やかな声が響き渡り、山形市内のメインストリート（十日町角から文翔館前1.2km）を3日間彩る花笠音頭。東北を代表する夏祭りのひとつとして親しまれています。
踊り方は地方によって様々でしたが、昭和38年、それらを一本化して誰でも手軽に踊れるようにと、日本舞踊的な振り付けの「正調花笠踊り【薫風最上川】」が誕生しました。

写真提供：やまがた観光情報センター

株式会社 山本製作所

お元気ですか

岩手県一関市　佐 藤　泰さん

山本の遠赤乾燥機導入で作業効率が大幅に向上しました。

委託農家の信頼を得るために機械への投資は惜しみません

「これからの農業は、ただ米を作っていたのでは生計が成り立たない。どうしたら利益を上げられるか、経営的センスが必要です。私自身は、“作業を売る”ことに活路を見い出しました」

その言葉どおり、佐藤泰さんは約1.3haの自作ほ場のほか、近隣の農家から6haの田植え、刈取りと乾燥・調製に至っては20haにおよぶ作業を受託し、経営の安定化を図っています。

「お金をいただいて作業を請け負っているからには、委託農家に満足していただける米の品質に仕上げるのがプロの仕事。それが私の信条であり、そのためには機械への投資は惜しみません」

佐藤さんの自宅裏の倉庫にズラリと並ぶ真新しい4台の乾燥機を見ると、納得させられます。

「委託される農家のほ場で収穫した稲ごとに乾燥・調製作業をするので、つまり個別管理しているので、どうしてもこれだけの台数が必要なんです。ほ場によって稲の出来に違いがありますし、乾燥条件も違ってきますから」

この乾燥設備を見ると、委託農家の方も「佐藤さんに任しておけば安心」と、信頼してくださるそうです。そうした佐藤さんの熱心で誠実な姿勢が地域でも評判となり、受託面積が次第に増えていったのです。

山本の遠赤乾燥機との出会い

佐藤さんは、機械への投資だけでなく、乾燥作業に関してとても研究熱心です。新製品の展示会や講師を招いた勉強会などにも積極的に参加し、新しい情報の収集に余念がありません。

「6年ほど前、この地域で開かれた山本製作所の商談会に招かれたんです。そのときすでに5台の乾燥機を使っていたのですが、すべて山本以外の製品でした。そのうちの1台が故障がちだったこともあり、山本の乾燥機の説明をいろいろと聞くうちに、1台導入し試してみたくなったのです。ちょうど遠赤乾燥機が登場した頃で、その効果にも興味が湧きました」

こうして、佐藤さんは山本の遠赤乾燥機の購入に踏み切りました。平成12年のことです。

「とはいえ、それまで山本の乾燥機を使ったことがなかったので一抹の不安はありました。今までの乾燥機と操作法などが違いますし、作業効率やこれまで通りの品質が保てるかなど、実際に試してみなければわかりませんから」

▲機械の工作が得意の佐藤さん。ご自身でコンベアの排出口をより使いやすくするために改良されました。

◀昨年、作業効率のアップをめざして新たに張込排出フローコンベアを設置。「これは皆さんにお勧めします」と佐藤さんは大満足。

▲奥さんの幸重さんの協力のもと、約20ha規模の刈取りから乾燥・調製作業を請け負っています。

乾燥時間が短くてすむことに驚かされました

しかし、導入初年度、山本の遠赤乾燥機で初めて乾燥作業をしたところ、佐藤さんの不安はすぐに消え去りました。

「まず、乾燥時間が短くてすむこと。これには正直、驚かされました。これまでの約半分の時間しかかかりませんでした。乾燥時間が短くてすめば、それだけ電気代や燃料費も削減できます。水分精度も高く、水分の戻りがないなど申し分のない性能でした」

操作性については、乾燥作業を主に担当している奥さんの幸重さんが、こうおっしゃいます。

「機械に弱いので、初めての乾燥機はやはりちゃんと操作ができるか心配でした。でも、実際に使ってみたら操作はとても簡単。むしろ以前の乾燥機より使いやすかったです。もっと早く山本の遠赤乾燥機に切り替えればよかったのに、と主人に言ったくらいです」と微笑まれました。

その年以後、佐藤さんは毎年1台ずつ山本の遠赤乾燥機に切り替え、今では4台の乾燥機すべてが山本製です。

「以前は5台必要だったのが、4台ですんでいるのがミソ。それだけ乾燥時間が速く、作業効率がよいということです。以前は、最盛期には夜中の2時、3時まで作業をしなければならないこともありましたが、今では夜9時頃には作業を終えることができます。省エネ効果もバツグンで、確定申告のとき『ずいぶん電気代や燃料代が減りましたね』と感心されたくらいです(笑)」

コンベアの設置でさらに作業効率をアップ

そして昨年、佐藤さんは作業効率のさらなる向上をめざして、長年温めていたアイデアを実現しました。それが、張込排出フローコンベアの設置です。

「それまで排出にはスローワを使用していたのですが、ほこりが舞って大変だったんです。作業環境も良くないですし、掃除も頻繁にしなければなりませんでした。でも、コンベアを設置したことで、舞い上がるほこりに悩まされることがなくなりましたし、残留もなく、作業効率も格段に上がりました。これはお勧めです。このコンベア設置も、山本製作所に頼みました」と、佐藤さんはうれしそうに話されます。

幸重さんと二人三脚で経営規模を拡大してきた佐藤さん。「やはり、そのためには委託農家からの信用を得ることが大切ですし、受託する者としての最大限の努力が必要です。その結果として、経営がうまく運べば充実感もひとしお。ますますこの仕事が面白くなりました」と、佐藤さんは目を輝かせました。

▲今年は、山本乾式無洗米機「ピカリ」を購入。主に贈答のお米用として用いています。

▲ピカリの排出口にも工夫を凝らしています。

担当営業マンから

山本製作所 東北営業所
瀬 野　義 紀

佐藤さんの良きパートナーになり、お役に立ちたい

とにかく、佐藤さんの研究熱心さには感心させられます。どのようにすれば品質や作業効率を上げられるか、常に経営者の感覚で考えておられ、アイデアも豊富です。強い信念を持ってらして、機械の導入などの決断も早い。佐藤さんの良きパートナーとなれるよう、これからもさまざまな情報の提供を心がけていきたいと考えています。

お元気ですか

はつらつ ユーザーレポート

山形県山形市　会 田　正美さん

農家が米を直売するには“品質”への意識の高さが必要です。

山形県

お米屋さんと同等以上の“品質”で売りたい

米価の低迷が続くなか、経営の安定化を図るために、お米を直接消費者に販売する農家が増えています。山形市の会田正美さんも、数年前から直売を始めました。

「きっかけは、地元の農業士会が直売に取り組み始めたことです。県の農業技術課の後押しもあって、5～12月までの月2回、農業士会が独自の販売所を設け、一般の方に白米の計り売りすることになったのです。そこで、私も会員の一人として参加し、直売を始めました」

今では、この販売所の存在が口コミで広がり、毎回来られるお客様など、しっかり固定客がついています。

「地域の小売店などでの米の販売価格を見て、市場競争力を上げようと時折価格を下げて販売することもしたのですが、ほとんど売上げに影響はありませんでした。**お客さんは価格ではなく、むしろ食味の良さを期待しているんです。**『この間買ったお米がおいしかったから、また来ました』とおっしゃるお客さんが多いですね」

それだけに、販売するお米の品質に対する会田さんのこだわりは、以前にも増して強くなりました。

「直売するからには、お米屋さんと同じ、またはそれ以上の品質をめざしたい」とおっしゃいます。

色彩選別機の導入で救われました

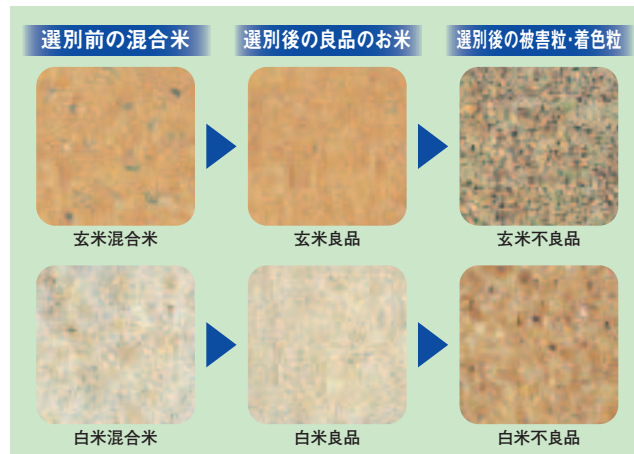
ところが昨年、会田さんはカメムシの被害に遭うというピンチに見舞われました。そこで決意したのが、山本製作所の色彩選別機の導入でした。

「これまで直売した**お客さんの信用を失わないため、何が何でも品質を維持しなければ**、と考えました。実際、色彩選別機を使ったことで、従来どおり高い品質で販売することができました。とにかく選別精度の高さには驚かされましたね。操作も簡単ですし、着色被害粒だけでなく、クサネムの種などの異物も選別でき満足しています」と、会田さんは微笑みます。

「これからも、お客さんの期待に応えるために、さらに品質にこだわった米づくりをしていきたい。そのために畜産農家と協力し合って、堆肥を活用した減農薬栽培にも取り組む考えです。特長のある高品質米の生産を増やし、直売の比率を高めていくことがこれからの経営目標。色彩選別機はもはや必需品ですね」

異物・不良品の混入をシャットアウトする山本製作所の色彩選別機。高精度かつ安定した検出、選別によって、高品質米に仕立てます。

写真は、現在発売中のCLX-501ZA

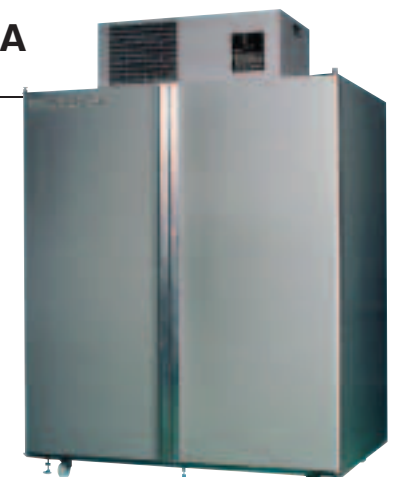
新製品情報　Products Information

山本低温貯蔵庫《アグリストッカ》

EXAシリーズ　AGR-14EXA　AGR-28EXA　AGR-21EXA

《3段階の温度調節》《らくらく取っ手》の新デザイン。玄米低温貯蔵の機能をとことん追求した、シンプルな低温貯蔵庫です。

お米がいつも新鮮、いつでも美味しく。

- ●玄米低温貯蔵の機能を追求した経済的なアグリストッカです。
- ●庫内の温度を3段階切替で調節できます。
- ●デザイン一新「らくらく取っ手」で便利です。
- ●扉もはずせて持ち運びも簡単です。
- ●冷却運転で発生するドレン水を空気中に蒸発させる、ドレンレス方式です。面倒なドレン配管は不要です。
- ●電子制御の強制空冷方式です。
- ●一体成形の断熱材で、庫内温度を15℃以下に保ちます。
- ●シンプル・イズ・ベスト。徹底的にムダを省いたお求めやすい貯蔵庫です。

※生もの冷蔵や予冷には使えません。

AGR-21EXA

AGR-28EXA

SJAシリーズ「仕舞い上手」　AGR-24SJA　AGR-36SJA　AGR-30SJA

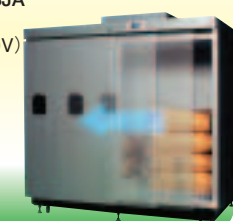
大好評!　**業界初のダブルスライドドアタイプに30袋貯蔵新登場!**

使い勝手が好評なダブルスライドタイプに30袋貯蔵が加わり、3機種（ほかに24袋・36袋貯蔵）が揃いました。積高を低く、奥行きを短く、扉を開く場所もいらない、使う人の身になった省スペース設計の低温貯蔵庫です。扉の開閉スペースがいらないので、従来の約1/2の使用スペースで設置できます!

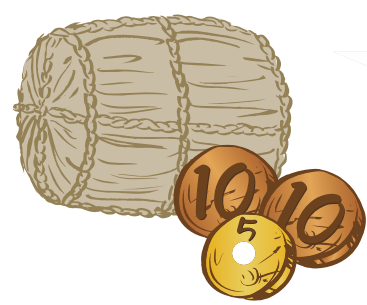
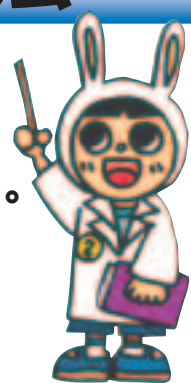
※生もの冷蔵や予冷には使えません。

AGR-36SJA

小型から大型までフルラインナップ化! 山本低温貯蔵庫 アグリストッカシリーズ

玄米30kg入り 14袋～180袋

こうすれば燃料代が節約できる！

効率の良い賢い乾燥法

灯油の値上がりで、今年の籾乾燥の燃料代は
1俵当たり、約25円多くかかりそうです。

そこで…

**燃料代を少なくする
効率の良い乾燥方法をご紹介します！**

籾水分が低くなる時間帯に刈り取る
☛朝一番は籾水分が高い

張込量は、なるべく満量にする
☛少量では乾燥効率が低い

張込後、2時間程度循環送風する
☛とくに晴れた日中は効果的
☛表面水分が下がり、水分のバラツキも小さくなる

夜間は休止乾燥をする
☛夜間は気温が低く、湿度が高いため、乾燥効率が低い

ゴミやワラ屑をできるだけ取り除く
☛夾雑（きょうざつ）物が少ないほど乾燥効率が良くなる
（粗選機等の使用をお勧めします）

（生籾水分24%を仕上水分15%にする場合／2006年6月現在）

メンテナンス情報

乾燥機のお手入れ、点検はもうお済みですか？

乾燥機の点検時に切り取ってお使いください！

キリトリ線

【使用前後】点検チェックシート

※必ず電源を切り、アースを確認した後で点検を進めてください。

	使用前	使用後	点検項目	注意点・作業方法
【掃除】	☐	☐	電源コードを抜いて掃除をする	落雷の影響で操作盤などが破損する場合がありますので、使用後は必ずコンセントからプラグを抜いてください。 火災予防のために、プラグにほこりがついていないか点検・清掃してください。プラグを接続したままで使用していると、ほこりでショートし、トラッキング現象で火災になる可能性があります。
	☐	☐	風胴金網の掃除	金網が詰まっていると乾燥ムラや乾きにくくなるなど乾燥の効率が落ちてしまいます。掃除はほうきやエアコンプレッサー、ブロワで飛ばすなどの方法があります。
	☐	☐	バーナ周りの掃除	「サーミスタ」という熱風温度センサーは、バーナ周りがほこり等で汚れていると、温度をうまく感知できなくなる場合があります。
	☐	☐	送風機内部の掃除	送風機ダクトをはずして送風機内部を掃除してください。ほこりがついていると回転のバランスが崩れ、振動の原因となります。 使用前であれば、ほこりは取れやすいのでほうきではらうだけでも大丈夫です。その後、試運転時に「送風」を行うと中にあったほこりも取れます。
	☐	☐	シャッタベルト、下スクリューの掃除	掃除の方法は取扱説明書をご覧ください。シャッタベルトが減っていないか確認してください。また、下スクリューの掃除の際は、はじめにシートなどを敷いておくと後片付けが楽です。
	☐	☐	昇降機下部の掃除	掃除の方法は取扱説明書をご覧ください。掃除後、外したふたが入りにくくなった場合、挿入レールに詰まっている籾や麦をほうきなどで取り除くと入りやすくなります。
		☐	残粒をすべて出す	乾燥機の中に籾やごみが残ったままになると、ネズミが侵入したり、籾やごみの水分によって機内が結露してさびを発生する原因になります。 掃除の際は電源コードを必ず外して、掃除口から籾やごみをすべて出してください。
【燃料関係】	☐	☐	油漏れはないか	燃料タンクのコックを閉めてください。燃料タンクやストレーナから油が漏れていた場合、火災の原因となるのですぐにご購入先へ連絡し、修理を依頼してください。
	☐		エアー抜き	方法は取扱説明書をご覧ください。配管中に空気があると乾燥中にバーナ異常で止まる原因になります。
		☐	ストレーナに灯油をためて保存する	バーナストレーナカップに灯油をためた状態で保存すると、ポンプ内部を保護できます。
【試運転・その他】	☐		ダクトはしぼらず、曲げずにまっすぐ取り付ける	ダクトの付け方は、取扱説明書をご覧ください。 吹出口を壁に向けないでください。また、張りの角度がきついと空気を逃がすことができず乾燥時間が多くかかってしまうので注意してください。風が正常に出ているか確認してください。
	☐		昇降機バケットベルトの確認	バケットが傷ったり減ったりしていると、昇降機が詰まってしまいます。また、ベルトが緩んでいた場合も詰まるので確認してください。調整については取扱説明書の「点検・調整・整備」をご覧ください。 なお、ベルトが破損していた場合は交換が必要です。
	☐		電源を入れて、それぞれの運転ボタンで試してみる	異音や異常表示が出ないか確認してください。 ネズミよけのふたを外さないと、安全装置が作動しバーナが着火しないことがあります。最低でも送風機のふたを外してから試運転してください。 また、乾燥機に触れている人がいないかどうかも確認してください。

※点検・手入れの作業中に不具合を見つけたら、取扱説明書の「故障診断」をご覧ください。掲載されていない場合は、ご購入先までお問い合わせください。
※掃除や点検をすることで乾燥機の性能を維持することは、安心して使えることのほかに、無駄な燃料や電気の消費を抑えることができます。

んまい！ごっつお！

※山形弁で「おいしいごちそう」という意味です。

材料（2人前）

【たけのこ汁】
たけのこ（細竹）、だし汁<カップ2>、みそ<大さじ2>

【山菜そば】
山菜（細竹、うど、わらび、ぜんまい、うるい、鶏肉など）、だし汁<カップ5>、しょうゆ<カップ1/4>、酒<カップ1/4>、塩<小さじ1>、そば

作り方

【たけのこ汁】

①たけのこは表面の皮をむき、さっと水洗いする。
②だし汁の中にたけのこと味噌を入れて煮込む。
（普通の味噌汁と違い、煮込むのがポイントです）
シンプルな味付けの中に細竹の香りが生きています。

【山菜そば】

①だし汁の中にお好みの山菜をいれて煮る。
②しょうゆ、酒などを入れ味付けする。
③そばをお好みのかたさにゆで、冷たい水で洗う。
④器に山菜汁を入れ、冷たいそばをつけていただく。

☆夏スキーで有名な月山の麓で収穫される“月山竹”という細竹をご存知ですか?山形のとても柔らかくておいしい細竹です。汁物、煮物、天ぷらと、どんな料理でも主役間違いなし!びん詰めのものもありますので、是非お試しください。

暮らしの商品 情報

中性脂肪の抑制に効果！白い発芽胚芽米

おいしく、食べやすく、栄養も豊富！

栄養が豊富なものの、食べにくく、消化の負担も大きかった発芽玄米。山本製作所は、独自の発芽・精米技術によって、発芽玄米から栄養豊富な胚芽を残して精米した新しいタイプのお米を開発しました。それが白い発芽胚芽米です。

発芽米は、通常のお米を水に浸して発芽させることで、酵素の働きにより、食物繊維、ビタミン、ミネラル、アミノ酸などの栄養素を増加させたものです。特に注目されるのは、γ-アミノ酸(ギャバ)が倍増する点。ギャバには、血流の増加(脳梗塞、認知症予防)、コレステロール・中性脂肪の抑制(動脈硬化、心臓病予防)、肝臓・すい臓の活性化(糖尿病改善)、イライラ、ゆううつ感の解消、高血圧・高脂血症の改善などに高い効果があるといわれています。「白い発芽胚芽米」には、このギャバが通常米の約12倍も含まれています。
詳しくは当社ホームページをご覧ください。

www.neofoods.jp/

白い発芽胚芽米は、発芽米のパワーと白米のおいしさを両立させました。通常の白米と混ぜて家庭の炊飯器で簡単に炊くことができます。健康増進のための毎日の主食としていかがですか。

編集後記

苗が緑鮮やかにすくすくと成長する姿を見ていると、毎年のことながら心が晴れやかな気分になります。『SPACE』も、山本丈実新社長体制のもと、顧客重視の姿勢をさらに強化し、お客様のお役に立てるよう誌面の充実を図りながら、成長させていきたいと考えています。

ホームページからカタログ請求ができます。
また「お問い合わせ」窓口もありますのでお気軽にアクセスのうえ、ご利用ください。
URL:http//www.yamamoto-ss.co.jp/

古紙配合率100%の再生紙を使用しています。印刷インクにはアロマフリータイプ大豆油インキを使用しています。

編集・発行／株式会社山本製作所 スペース係　〒994-8611 山形県天童市老野森404番地　電話:023-653-3411 FAX:023-656-8780